

Erdbeer-Fruchttraum-Sommertörtchen mit Verpoorten Original Eierlikör

Zutaten

für 4 Sommertörtchen:

60 g Marzipan
130 g Butter
130 g Zucker
1 Prise Salz
4 Eier
2 El gemahlener Mohn
80 g gemahlene Mandel
200 g Mehl
2 TI Backpulver
6 EL VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör



Füllung der Sommertörtchen:

500 g Erdbeeren
1 Becher Sahne
1 Pkg Sahnesteif
50 g Baiser

Zubereitung

Backofen vorheizen auf 175 Grad. 4 Backformen für Obstküchlein ausfetten und mit Mandeln bestäuben. Marzipan fein reiben, mit Butter, Zucker und Salz schaumig rühren. Eier einzeln darunter rühren. Mohn, Mandeln, Mehl und Backpulver vermischen und unter den Teig heben Den VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör unterrühren. In die Backförmchen füllen und ca. 20 Min. backen. Die Törtchen auskühlen lassen und auf ein Kuchengitter stürzen.

Erdbeeren verlesen und in kleine Stücke schneiden. Die Erdbeeren für ca. 1 Stunde ins Gefrierfach legen. Sahne mit Sahnesteif steif schlagen, die gefrorenen Erdbeerstücke und Baiser unter die Sahne heben. Die Törtchen mit VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör tränken. Die Erdbeersahne einfüllen und servieren. Evtl. noch mit Früchten garnieren.

Leser-Tipp

Man kann über die fertigen Törtchen noch VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör träufeln. Man kann statt den Erdbeeren auch andere Früchte verwenden.

[Link zum Rezept: Erdbeer-Fruchttraum-Sommertörtchen mit Verpoorten Original Eierlikör](#)

Copyright © VERPOORTEN 2018 (10/2018)
VERPOORTEN GmbH & co. KG - Potsdamer Platz 1- 53119 Bonn
+49 228 9655-155 - info@verpoorten.de - eieiei.verpoorten.de